



Le Menu Club

Chef de cuisine Aurélien Braguier

au déjeuner uniquement-at lunch only
à préciser lors de votre réservation

Entrée, Plat et Dessert-Three Courses

*Boissons incluses-Drinks included : 80 € par personne-per person:

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », un accord mets et vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », a wine pairing, mineral water, coffee.

Carpaccio de boeuf contemporain...

Beef carpaccio, modern way...

Ou-or

Saumon «Gravlax, crème d'haneth...

Marinated salmon, dill cream...

Pêche du jour, purée de patate douce violette, chou romanesco, mousse wasabi...

Fish of the day, violet sweet potatoes purée, wasabi espuma ...

Ou-or

Râble de lapin à l'ail des ours, pomme de terre et jus court...

Saddle of Rabbit with wild garlic, potatoes and strong juice...

Assiette de fromages de France

Matured fine seasonal cheeses

Ou-or

Poire pochée au piment d'Espelette, crème pâtissière allégée, Garam masala...

Poached pear with Espelette pepper, light custard with Garam masala...

Ou/or

Sponge cake au thé matcha, sorbet agrumes, crème pamplemousse, chocolat ivoire...

Green tea sponge cake, citrus fruits sorbet, grape fruit and white chocolate cream...

Petits fours...

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications,
compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs.

*This menu is given as an example, the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities
Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ Prices in euros, per person- VAT and service included*